



Vild ørkenbønne øger levestandarden for fattige afrikanere

Holse, Mette

Publication date:
2010

Document version
Også kaldet Forlagets PDF

Citation for published version (APA):

Holse, M. (2010, aug. 6). Vild ørkenbønne øger levestandarden for fattige afrikanere. <http://www.uluslandsnyt.dk/blog/69/vild-oerkenboenne-oeger-levestandarden-fattige-afr>

Publiseret den U-landsnyt.dk (<http://www.u-landsnyt.dk/>)

Hjem > Blogs > Global Sundhed's blog > Vild ørkenbønne øger levestandarden for fattige afrikanere

Vild ørkenbønne øger levestandarden for fattige afrikanere

Af Global Sundhed

Oprettet 11:16 | Fredag den 6. august 2010

11:16 | 06.08.10

[Share](#) ^[1]

Den 22.-26. august samles forskere i Sydafrika til verdenskongres om fødevarevidenskab og teknologi. Blandt deltagerne og talerne er forskere fra KU LIFE, der har opdaget, at en hidtil ukendt afrikansk bønne – Maramabønnen - som vokser vildt i ørkenområder med ekstreme vejrforhold har et enormt potentiale af næringsstoffer.

Af Mette Holse, ph.d.-studerende, Kvalitet og Teknologi, Institut for Fødevarevidenskab, LIFE, Københavns Universitet

I det barske ørkenmiljø, der ellers gør det meget vanskeligt at dyrke afgrøder, har den hidtil ukendte "Maramabønne" vist sig at være en glimrende kilde til både protein (ca. 38 %), fedt (ca. 33 %) og kostfibre (ca. 23 %). Den næringsrige sammensætning er ekstremt vigtig for befolkningen i disse områder, hvor fejlmæring er et udbredt problem. Mere end 20 % af den voksne befolkning er hiv-positive, og er derfor meget afhængige af at spise tilstrækkelige mængder af kalorier for at overleve.

En vifte af sunde indholdsstoffer

I vores forskning på KU-LIFE har vi opdaget, at maramabønnen er rig på flere vigtige vitaminer og mineraler. F.eks. indeholder bønnen høje koncentrationer af E-vitamin, som bl.a. virker som en kraftig antioxidant i kroppen, samt sporstofferne zink og jern, som en stor procentdel af befolkningen i Afrika lider af underskud af. Desuden indeholder bønnerne lignaner, der er forløbere til hormonlignende stoffer, som besidder en bred vifte af sundhedsfremmende virkninger.

Maramabønner kan hjælpe danske allergikere

Allergi er en af de hurtigst voksende sygdomme i den vestlige verden, og det er derfor yderst vigtigt at kende det allergiske potentiale af nye produkter. Folk der lider af allergi overfor visse bælglplanter kan risikere at reagere på andre bælglplanter, såsom maramabønnen, da proteinerne kan krydsreagere.

Peanut og lupin er nogle af de mest almindelige fødevarer, der er skyld i allergiske reaktioner i den vestlige verden. Derfor har vi testet, om bønnen indeholder proteiner, der kan krydsreagere med de allergene proteiner, som findes i peanut og lupin – og det gør den ikke! Det betyder, at vi kan anvende bønnerne som erstatning for disse produkter, som en stor del af verdens befolkning er stærkt allergiske overfor.

Buskmændenes mirakel-middel

Maramabønnen vokser vildt i Kalahariørkenen i Namibia, Botswana og den nordlige del af Sydafrika. Her har Buskmændene (San-folket) igennem århundreder samlet og anvendt bønnerne. De er især blevet givet til syge, børn og gravide, som har ekstra brug for næring, men anvendes også som en delikatess, da de har en lækker nøddeagtig smag, når de bliver ristet. Desuden er de blevet anvendt til udvinding af olie, der kan bruges som creme eller i madlavning.

Nye maramaprodukter skal skabe sundhed og arbejde i Afrika

Den overordnede målsætning i det EU-finansierede projekt, som denne forskning er en del af, er at opnå viden om maramabønnen, som kan føre til produktion af nye sunde maramaprodukter. Produkterne skal kunne produceres ved hjælp af simpelt udstyr, der kan betjenes af de lokale, og produkterne skal derefter kunne sælges. Dette vil ikke blot forbedre de indfødtes ernæringsstatus, men også øge fødevaretilgængeligheden og muligheden for jobs for befolkningen i de fattige tørre landdistrikter i det sydlige Afrika.

Potentielle produkter er bl.a. koldpresset maramaolie, som kan bruges på samme måde som olivenolie, maramamel med et lavt fedtindhold, der kan anvendes til proteinberigelse af andre fødevarer eller ristede maramabønner, som kan spises som en snack ligesom peanuts.

Næste store skridt bliver at sætte gang i dyrkningen af maramabønnen i de egne, hvor den allerede i dag vokser vildt, så der kan høstes nok bønner til at sætte en kommerciel produktion af maramaprodukter i gang – og hvem ved, måske kan bønnerne engang dyrkes i andre tørre egne verden over.

Finansiering

Projektet er finansieret af EU og er et spændende samarbejde mellem alt fra sociologer og marketingsfolk til naturvidenskabelige forskere fra både Europa og Afrika.

Læs mere om Marama-projektet på KULIFE: www.marama.life.ku.dk/ ^[2]

Læs om World Congress of Food Science and Technology <http://www.iufost2010.org.za/> ^[3]

Destinations URL: <http://www.u-landsnyt.dk/blog/69/vild-oerkenboenne-oeger-levestandarden-fattige-afr>

Links:

[1] <http://www.addthis.com/bookmark.php?v=250&pub=xa-4a5de2b72025f861>

[2] <http://www.marama.life.ku.dk/>

[3] <http://www.iufost2010.org.za/>